<table>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO
VEGENAT-med
Espesante Instant Limón</td><td>Fecha: 11/04/08</td><td>Rev.: 0</td></tr>
<tr><td>Cód.:
VM1108A1I</td><td>Pág.: 0/2</td></tr>
</table>

CONCEPTO DE LA REVISIÓN

1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Alimento dietético destinado a usos médicos especiales, en polvo y de preparación instantánea.
Administración por vía oral.
No apto para uso parenteral.
Libre de gluten y lactosa.

2. INDICACIONES

Para el tratamiento dietético de pacientes con dificultades de la deglución o disfagia que cursen con malnutrición, como aporte de hidratos de carbono y agua.

3. DOSIS

No es adecuado como única fuente de alimentación. Se utilizara bajo supervisión médica.

4. INGREDIENTES

Almidón modificado, aroma, corrector de acidez (ácido cítrico), edulcorantes (acesulfamo potásico y aspartamo*) y colorante (E-102).

* Constituye una fuente de fenilalanina.

5. CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

Humedad	< 9 %
Densidad	Bajo petición
Cribado	Bajo petición

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento total de microorganismos aerobios mesófilos	< 50 000 ufc/g
Enterobacterias	< 1 000 ufc/g
Escherichia Coli	Ausencia/g
Salmonella	Ausencia/30 g
Mohos y levaduras	< 300 ufc/g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25 g
Estafilococos aureus	< 10 ufc/g

7. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES (100 g de producto)

Valor energético	kcal	358
	kJ	1 497
Proteínas	g	0,67
Hidratos de carbono	g	88,8
Grasas	g	n.d.*

*n.d.: no detectado

8. ETIQUETADO

El etiquetado cumple con la legislación vigente.

9. ENVASE

Lata 450 g.

10. EMBALAJE Y PRESENTACIÓN

Bandeja 6 botes.

11. VIDA ÚTIL

El producto cerrado y en el envase de origen conserva sus propiedades durante 18 meses a partir de la fecha de fabricación.
Debe conservarse en un lugar fresco, seco y sin exposición directa a la luz.

12. MODO DE EMPLEO

Añadir 18 g de producto (aproximadamente 2 cucharadas soperas) en 200 ml de agua, preferiblemente fría. Remover la mezcla hasta su completa homogeneización durante un minuto, o si lo prefiere, remueva y deje reposar la mezcla 5 minutos.

Se puede mezclar con cuchara, agitador manual y eléctrico, etc.
Se puede preparar en grandes cantidades de igual forma:

Cantidad Espesante Instant (g)	Agua (litros)
90	1
180	2
450	5

Cantidad según cucharadas	Textura
Aprox. 1 cucharada soperas	Néctar
Aprox. 1,5 cucharadas soperas	Miel
Aprox. 2 cucharadas soperas	Pudding

13. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

El producto reconstituido mediante la preparación anterior con agua, presenta:

Color: Amarillo
Olor: Típico
Sabor: Típico
Textura: en función de la preparación (ver tabla anterior)

REVISADO CALIDAD	APROBADO DIRECCIÓN TÉCNICA *P.O.*
Firma: Responsable Calidad	Firma: Responsable Técnico